



HECHO EN CHINA • DISTRIBUIDO POR: GRUPO VASCONIA, S.A.B.
AV. 16 DE SEPTIEMBRE #31 COL. SANTO DOMINGO, AZCAPOTZALCO
C.P. 02160, MEXICO D.F. TEL: 5328 2711 R.F.C. GVA661115ME7



ACERO INOXIDABLE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Olla a Presión 6,0 L



MODELO 10522



BIENVENIDOS A LA COCINA MODERNA
CON LAS OLLAS EXPRESS® EKCO®

Cocinar con las Ollas Express® EKCO no es un método Nuevo pero sí moderno, ya que va de acuerdo con las necesidades del ama de casa actual. Al cocinar en su olla Express® usted estará ahorrando tiempo, energía y conservando los nutrientes de los alimentos.

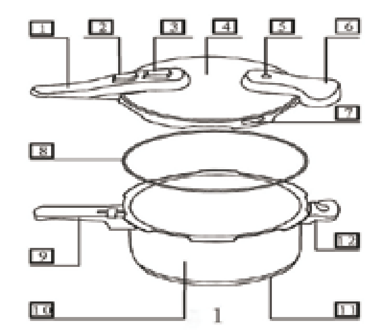
EKCO se ha preocupado por mantenerse a la vanguardia y ofrecer las mejores opciones del mercado, desarrollado nuevos SISTEMAS DE SEGURIDAD, a fin de que usted aproveche al máximo los beneficios de esas importantes mejoras a estas Ollas Express®, LE SOLICITAMOS QUE ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ SU OLLA EXPRESS® LEA ESTE INSTRUCTIVO

Ello le mostrará lo SEGURA que es su Olla Express® EKCO y cómo usarla para que pueda usted disfrutar plenamente de ella.

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO.

Componentes de la Olla Express® Figura 1

1.- Mango de la tapa
2.- Selector de ajuste de nivel y despresurización
3.- Regulador de presión
4.- Tapa
5.- Válvula de seguridad de 3 funciones
6.- Asa auxiliar superior
7.- Ventana de Seguridad
8.- Empaque de silicón
9.- Mango del cuerpo
10.- Cuerpo
11.- Base encapsulada
12.- Asa auxiliar inferior



PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:
Esta olla está fabricada en acero inoxidable 18/10, con fondo difusor tipo Sándwich de aluminio encapsulado, para una mejor distribución del calor. Puede ser usado en cualquier tipo de cocina, incluso vitrocerámicas y de inducción. Este producto está diseñado acorde con los más altos estándares Europeos, cumpliendo con todas las medidas de seguridad.



SISTEMAS DE SEGURIDAD:

REGULADOR DE PRESIÓN
Permite que el vapor generado por su olla, escape de manera CONTROLADA, manteniendo en todo momento una presión constante de trabajo.

FILTRO RANURADO
Está fijado debajo del tubo de escape y ayuda a reducir riesgos de obstrucciones

VÁLVULA DE SEGURIDAD DE TRIPLE ACCIÓN:

INDICADOR DE PRESIÓN DE TRES FUNCIONES
1. El perno metálico rojo sube indicando que hay presión.
2. Al mismo tiempo se activa el mecanismo que impide que se abra la olla mientras exista presión en el interior.
3. Si por algún motivo el tubo de escape estuviera obstruido impidiendo que el regulador haga su función, a los pocos segundos ésta válvula se abrirá dejando que la presión baje controladamente.

VENTANA DE SEGURIDAD:
En el remoto caso que el regulador de presión y la válvula de seguridad estuvieran obstruidos, el empaque será empujado para permitir la salida del vapor.

SELECTOR DE AJUSTE DE NIVEL Y DESPRESURIZACIÓN
Permite seleccionar entre dos niveles de cocción y libera la presión de manera rápida.

MECANISMO CANDADO DE SEGURIDAD:
Si la olla está bien cerrada, la presión subirá de inmediato y en cuanto alcance una presión mínima, la olla ya no podrá ser abierta aunque Ud. lo intente.

TOPE DE CIERRE:
Asegura el cierre correcto de la olla permitiendo que los mangos queden perfectamente alineados.
SI NO ESTAN EN LA POSICIÓN CORRECTA, NO DEBE PONER LA OLLA AL FUEGO.



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

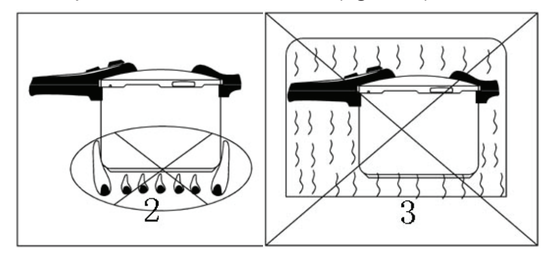
Por favor siga las siguientes instrucciones cuidadosamente. La Olla Express® trabaja a presión. El uso inadecuado puede causar daños al usuario. Asegúrese que esté bien cerrada antes de usarla Y NO OLVIDE REVISAR SUS PARTES Y USAR SIEMPRE REFACCIONES ORIGINALES. TENGA ESPECIAL CUIDADO EN EL CAMBIO DE EMPAQUE.

1.- Cuando tenga que mover la olla, hágalo con precaución, contiene líquidos calientes y a presión. NO TOQUE las superficies metálicas calientes; sujete la olla siempre por mangos y asa utilizando guantes o trapos de cocina.

2.- EXTREME LAS PRECAUCIONES CUANDO UTILICE LA OLLA EXPRESS® CERCA DE NIÑOS Y MANTENGA UNA CUIDADOSA SUPERVISION. Solamente adultos pueden usarla y manipularla.

3.- No use la olla para tratar de freír a presión, utilizando aceite, manteca o grasa.

4.- La olla está diseñada para ser calentada por la parte inferior, pero tenga cuidado que la expansión de la flama no sobrepase el diámetro de la olla (figura 2).
NUNCA ponga la Olla Express® dentro del horno (figura 3).



5.- Tenga cuidado al mover la olla Express®, especialmente cuando esté bajo presión. Manténgala en posición horizontal y tenga cuidado al soltarla, no la golpee ni la arroje.

6.- Debe lavar la olla después de cada uso, mantenga siempre el tubo de escape y la válvula de seguridad sin obstáculos y desprender regulador para lavarlo. Cheque sus condiciones antes de cada uso.

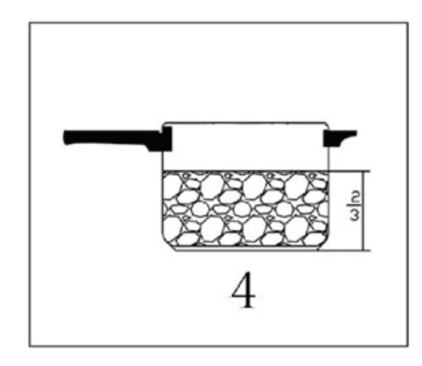
7.- No dirija la ventana de seguridad ni el selector de despresurización hacia las personas.

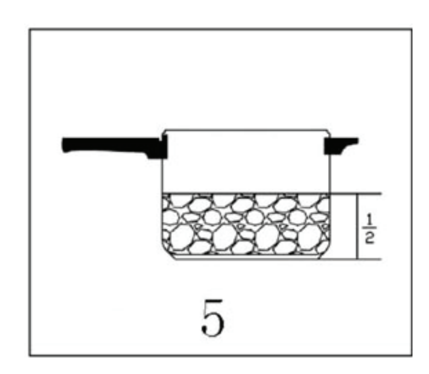
8.- Siempre que esté en uso mantenga vigilada su olla. Revise su condición de trabajo en todo momento y evite que trabaje sin líquidos.



9.- No caliente si la tapa no está cerrada completamente. Nunca trate de forzar la apertura si el indicador de presión no está completamente abajo.

10.- Como regla general nunca llene la Olla de Express® por encima de los 2/3 de su capacidad máxima (ifigura 4). Al cocinar arroz, verdura deshidratada o cualquier clase de alimento que se expanda o que genere espuma, no llene la Olla Express® a más de la mitad de su capacidad (figura 5)





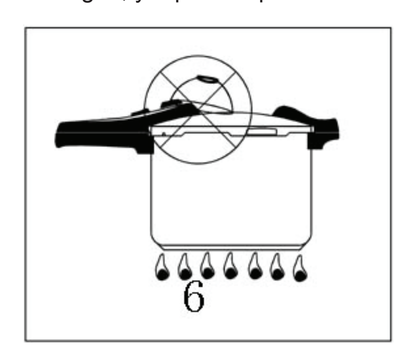
11.- De ser posible no utilice la Olla Express® para cocinar puré de manzana, cebada, avena u otros cereales, chícharos secos, fideos, macarrones o espagueti. Estos alimentos pueden tapar el tubo de escape y/o la válvula de seguridad, si cocina estos alimentos debe de ser más cuidadoso.

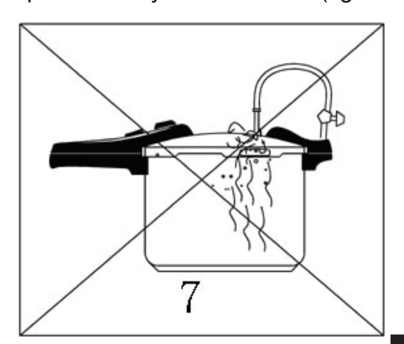
12.- No almacene comida en la olla por periodos largos.

13.- No obstruya el trabajo normal del regulador de presión, ya que puede ocasionar una presión inadecuada y la activación de los sistemas de seguridad (figura 6).

14.- Cuando cocine alimentos de consistencia pegajosa, no enfríe la olla bajo el chorro de agua, ya que el líquido de cocimiento puede salir y causar daños (figura 7).

.







15.- Cuide de no exponer los mangos directamente a la flama.

16.- Cuando el vapor salga por la válvula o ventana de seguridad, detenga el cocimiento y NO USE SU OLLA HASTA NO ENCONTRAR Y SOLUCIONAR EL MOTIVO.

17.- Esta olla está diseñada para uso doméstico exclusivamente

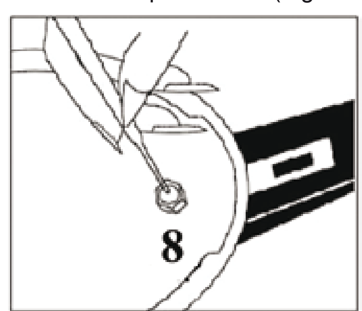
INSTRUCCIONES DE USO:

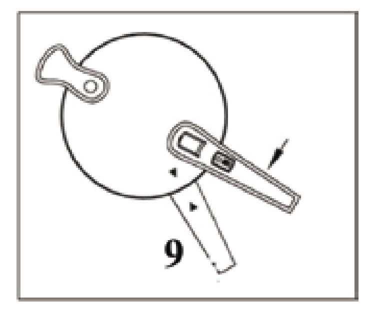
Antes del primer uso lave con agua y jabón su olla Express®.

1.- Revise el Tubo de Escape, asegurándose que esté libre de obstrucciones antes de usar la Olla Express®, quite el regulador y verifíquelo dirigiendo el orificio hacia un foco o fuente luminosa. En caso de encontrar algún obstáculo puede hacer pasar un palillo o punta de 2 mm de diámetro (figura 8).

2.- Ponga los alimentos y líquidos respetando los límites permitidos explicados en las figuras 4 y 5.

3.- Revise que el empaque de silicón esté correctamente colocado. Haga coincidir las flechas del mango y de la tapa. Y ejerza presión sobre la tapa al tiempo que gira en la dirección indicada para cerrar (Figura 9).



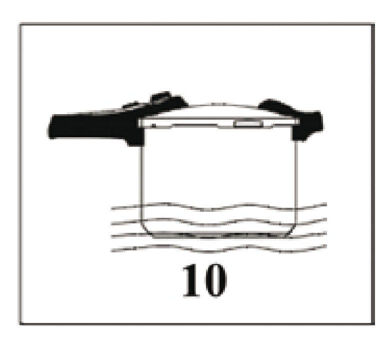


4.- Una vez cerrada la tapa, el usuario puede escoger el nivel de cocción de acuerdo al tipo de alimentos (Vea la tabla de referencia).

5.- Ponga la olla en la fuente de calor después de que se escuche que el regulador deja escapar un poco de vapor o se vea que se levanta ligeramente, baje la temperatura. Esto ahorrará energía, pero también conservará los sabores y nutrientes de los alimentos. EL HECHO DE DEJAR LA TEMPERATURA ALTA, NO REDUCIRÁ EL TIEMPO DE COCIMIENTO, sólo hará que se pierdan líquidos y nutrientes. A partir de este momento se empieza a contar el tiempo sugerido de cocción en su receta.



6.- Cuando el cocimiento finalice, apague o aleje la olla de la fuente de calor. Si puede esperar deje que la olla se enfríe naturalmente, pero si tiene prisa, puede deslizar hasta arriba el selector de despresurización, teniendo cuidado del tipo de alimentos que tenga dentro, hay algunos que por su naturaleza tiendan a mezclarse con el vapor al estar muy caliente. También puede acelerar el proceso sumergiendo la parte inferior en agua (figura 10).



7.- Cuando el perno rojo baje completamente, el seguro se liberará y podrá abrir la olla deslizando hasta arriba el selector de despresurización y girando la tapa en el sentido indicado.

MANTENIMIENTO DE LA OLLA

1.- Lave la olla con agua y jabón después de cada uso.
2.- Manténgala seca cuando no esté en uso.
3.- No talle la olla con fibras metálicas, ya que dañarán su aspecto.
4.- No ponga su olla cerca de otros metales diferentes ya que se podría manchar.
5.- En caso de que su olla presente manchas, agregue 3/4 partes de agua con 250 g de jamaica y póngala a trabajar por 45 min. a presión de trabajo normal.

MANTENIMIENTO DEL EMPAQUE

1.- Lave el empaque después de cada uso y séquelo. No le ponga ningún aceite, ni permita que se acumule grasa.
2.- No deje el empaque con alimentos ácidos o alcalinos ni con aceites por largos periodos, ni tampoco lo exponga al sol. Ambas cosas ocasionarán que se envejezca.
3.- De preferencia no enfríe el empaque con agua fría, los cambios bruscos de temperatura ocasionarán que se vuelva inflexible o se cuartee.
4.- Guárdelo siempre dentro de la tapa una vez seco.
CUANDO NOTE POCA FLEXIBILIDAD CAMBIE EL EMPAQUE POR UNO NUEVO. Nuestra recomendación es cada 200 horas de uso normal.

MANTENIMIENTO DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD

Lave bien los orificios de la tapa, verifique que no haya restos de alimento por dentro ni fuera.

FORMA DE GUARDAR LA OLLA

Guarde su olla sin colocar la tapa, solamente sobrepóngala boca arriba sobre el cuerpo.



PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Posible razón	Como corregir
La tapa no se puede abrir	1. El indicador de presión de la válvula no ha bajado completamente. 2. La olla no está colocada en plano	1. Si ya no existe presión oprima el indicador hasta abajo 2. Ponga la olla en un lugar plano
La olla no levanta presión	1. La fuente de calor es muy pequeña. 2. El vapor se escapa por la tapa 3. El selector de ajuste está en la posición de despresurización	1. Suba la intensidad del calor 2. Limpie la válvula de 3 funciones, inserte el empaque de manera adecuada, si está dañado cámbielo 3. Mueva el selector al nivel deseado
El vapor escapa por la válvula de seguridad o por el empaque muy rápido	1. La tapa está muy grasosa 2. El empaque de silicón está muy viejo 3. La fuente de calor está muy fuerte	1. Limpie la tapa con detergente con especial énfasis en el área del empaque 2. Cambie el empaque 3. Baje el calor
La tapa no se puede abrir A	1. La olla aún tiene presión 2. El selector de ajuste de nivel no está en la posición de despresurización o apertura 3. El sistema de seguro de apertura está sucio	1. no abra la olla hasta que el vapor se haya expulsado totalmente 2. Mueva el selector de ajuste a la posición de despresurización o apertura 3. Puede ayudar a liberar el candado de seguridad insertando un artículo puntiagudo viendo la olla de perfil entre las asas auxiliares.



TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocimiento en la tabla empiezan a contar a partir de que la Olla Express® alcanza la presión de trabajo (leer manual de operación).

Esta tabla deberá tomarse como guía, considerando que los tiempos de cocimiento varían dependiendo de la calidad y cantidad del alimento.

NIVEL	ALIMENTO	MINUTOS
II	Arroz	5
II	Calabacitas	5
II	Coliflor	5
II	Pescado	5
II	Zanahoria	3
II	Papas	5

NIVEL	ALIMENTO	MINUTOS
I	Pollo	15
I	Frijoles	50 - 60
I	Frijoles remojados	30
I	Puerco	20
I	Res	20
I	Ternera	15
I	Pancita	30

PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SU OLLA EXPRESS®

- Mantener el tubo de Escape limpio y libre de cochambre.
- Nunca llenar la olla más de 2/3 partes de su capacidad, para alimentos que se expanden o esponjan la olla debe estar a 1/2 de su capacidad para evitar que se tape el tubo de escape.
- Cerrar bien su Olla Express®.
- Mantener limpia la Olla Express®.
- Comprar Refacciones Originales "No Piratas".
- Cambiar el empaque y la válvula de seguridad cada 200 horas de uso o cada seis meses.
- Ante cualquier problema consulte el instructivo.

CENTRO DE SERVICIO
DISTRITO FEDERAL
GRUPO VASCONIA, S.A.B.

Av. 16 de Septiembre No. 31
Col. Santo Domingo, Azcapotzalco
C.P. 02160 – México, D.F.

Tel. 5328 27 11
Fax: 5382 49 77





POLIZA DE GARANTIA

GRUPO VASCONIA, S.A.B. garantiza este producto en todas sus partes de cuerpo y tapa sea de aluminio o de acero así como mano de obra por cinco años, en los términos de esta garantía de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-054-SCFI-1998, Utensilios Domésticos, Ollas a Presión-Seguridad, que este vigente, a partir de que el consumidor adquiere la olla de presión.

1.- Para hacer efectiva esta garantía es indispensable presentar ésta póliza junto con el producto y su comprobante de venta en el almacén donde efectuó la compra o en nuestro centro de servicio autorizado GRUPO VASCONIA, S.A.B. ubicado en Avenida 16 de Septiembre No. 31, Col. Santo Domingo, Delegación Azcapotzalco, México, D.F. • C.P. 02160. Tel 53-28-27-11 y 01-800-504-15-25. Domicilio en el cual podrán adquirir refacciones y partes originales.
2.- GRUPO VASCONIA, S.A.B., se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos sin ningún cargo para el consumidor en los términos de esta póliza.
3.- Para ser efectiva esta garantía acuda al establecimiento comercial donde adquirió su producto y/o enviarlo a Grupo Vasconia, S.A.B., quién cubrirá los gastos necesarios de transportación erogados cuando haya adquirido el producto en diverso domicilio de la zona metropolitana del D.F.
4.- El tiempo de reparación del producto no será mayor de treinta días a partir de la recepción del mismo.
5.- En caso de extraviar esta póliza, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía, previa presentación del comprobante de venta.

LIMITACIONES:
a) Esta garantía no cubre partes de hule, baquelita, válvulas y accesorios, etc. que su período de garantía será de acuerdo con la Ley.
b) Utilizar el producto en uso que no sea domestico y/o no operar el producto de acuerdo a lo indicado en el Instructivo.
c) Ser reparada la olla por personal no autorizado, así como utilizar refacciones o accesorios que no sean originales VASCONIA.
d) Esta garantía no cubre golpes ó caídas del producto.
e) En caso de manchas del producto, remítase al Instructivo.

PRODUCTO ____________________ MODELO ____________________

CONSUMIDOR ____

DOMICILIO ____

________________________________ C.P. ________________

FECHA Y LUGAR DE ADQUISICION ____________________________

SELLO DEL DISTRIBUIDOR ________________________________

Para cualquier duda acerca del funcionamiento o del cumplimiento de esta garantía y estar en condiciones de brindarle un servicio efectivo, le recomendamos siempre llamar al 01800 504 1525.